

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Landasan Teori.....	4
1. Umbi Keribang (<i>Dioscorea alata</i> L.).....	4
2. Antosianin.....	5
3. Selai	6
4. Bahan Hidrokoloid	7
5. Bahan Kopigmentasi.....	9
6. Bahan Pemanis	10
7. <i>Flavoring Agent</i>	11
B. Kerangka Konsep.....	11
C. Hipotesis.....	12
III. METODE PENELITIAN.....	13
A. Tempat dan Waktu Penelitian	13
B. Bahan dan Alat Penelitian	13
C. Rancangan Penelitian	13
D. Tahapan Penelitian	14
1. Pembuatan Bubur Umbi Keribang	14
2. Pembuatan Selai Umbi Keribang	14
E. Parameter Penelitian.....	15
1. Kadar Air (Sudarmadji dkk., 1997).....	15
2. Kadar Total Polifenol (Cheng dan Breen, 1991).....	15
3. Kadar Total Padatan Terlarut (Sudarmadji dkk., 1997)	15
4. Aktivitas Antioksidan (Sugiat dkk., 2010).....	15

	Halaman
5. Daya Oles (Yuwono dan Tri, 1998)	15
6. Uji Organoleptik (Setyaningsih dkk., 2010).....	15
F. Analisis Data	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
A. Kadar Air Selai Umbi Keribang.....	18
B. Kadar Total Polifenol Selai Umbi Keribang.....	19
C. Kadar Total Padatan Terlarut Selai Umbi Keribang.....	21
D. Aktivitas Antioksidan Selai Umbi Keribang.....	23
E. Daya Oles Selai Umbi Keribang.....	24
F. Organoleptik Selai Umbi Keribang.....	25
G. Nilai Indeks Efektivitas Selai Umbi Keribang pada Berbagai Konsentrasi CMC dan Lama Pemanasan	27
V. PENUTUP.....	29
A. Kesimpulan	29
B. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	37